

**EBS****Einbecker BürgerSpital**

— patientennah und kompetent —

# Speisekarte



Tag	1 Vollkost	2 Vegetarisch	3 leichte Vollkost/Diabetes
<b>Montag</b> 17.2.25	<b>Strassburger Gemüsecreme</b> <b>Indisches Butter Chicken</b>	<b>Strassburger Gemüsecreme</b> <b>Spargel - Pilzragout</b>	<b>Strassburger Gemüsecreme</b> <b>Gekochtes Rindfleisch in</b>
1.Kcal 796	dazu	dazu	Kräutersauce, Erbsen und
2.Kcal 737	Reis	Reis	Kartoffeln
3.Kcal 638	<b>Creme " Surprise "</b>	<b>Creme " Surprise "</b>	<b>Diabetiker Dessert 11 . 12</b>
<b>Dienstag</b> 18.2.25	<b>Tomatencremesuppe</b> <b>Pikantes Wurstgulasch mit</b>	<b>Tomatencremesuppe</b> <b>Tortellini</b>	<b>Tomatencremesuppe</b> <b>Hähnchenbrustfilet-Spieß</b>
1.Kcal 695	<b>Paprika Zwiebeln</b>	<b>Käsesauce</b>	<b>Salbeisauce,</b>
2.Kcal 765	<b>Butternudeln</b>	<b>Salat</b>	<b>Kaisergemüse Kartoffeln</b>
3.Kcal 681	<b>Pudding " Latte Macchiato"</b>	<b>Pudding " Latte Macchiato"</b>	<b>Diabetiker Dessert 11 . 12</b>
<b>Mittwoch</b> 19.2.25	<b>Spargelcremesuppe</b> <b>Grünkohl mit</b>	<b>Spargelcremesuppe</b> <b>Milchreis</b>	<b>Spargelcremesuppe</b> <b>Hühnerfricasse "Prinzeß"</b>
1.Kcal 755	<b>Kohlwurst dazu</b>	<b>mit Zimt und Zucker</b>	<b>mit Pilzen und Spargel</b>
2.Kcal 678	<b>Kartoffeln</b>	<b>Kompott</b>	<b>Gemüsereis</b>
3.Kcal 686	<b>Schokoladenpudding</b>	<b>Schokoladenpudding</b>	<b>Diabetiker Dessert 11 . 12</b>
<b>Donnerstag</b> 20.2.25	<b>Chilli ´con Carne</b>	<b>Frühlingssuppe</b> <b>Paprika-Limettensoße</b>	<b>Frühlingssuppe</b> <b>Fleischkäse</b>
1.Kcal 804	mit	mit Bandnudeln	auf Möhren in Rahm
2.Kcal 781	<b>Brötchen</b>	<b>Salat</b>	mit Salzkartoffeln
3.Kcal 693	<b>Obst</b>	<b>Obst</b>	<b>Diabetiker Dessert 11 . 12</b>
<b>Freitag</b> 21.2.25	<b>Karottencremesuppe</b> <b>Seelachsfilet in Kartoffelpanade</b>	<b>Karottencremesuppe</b> <b>Vegetarisches</b>	<b>Karottencremesuppe</b> <b>Pochiertes Rotbarschfilet</b>
1.Kcal 743	hausgemachter Kartoffelsalat	Zigeunergulasch Paprika	Kräutersauce,
2.Kcal 743	<b>Rote Grütze</b>	Nudeln	Broccoli Salzkartoffeln
3.Kcal 625		<b>Rote Grütze</b>	<b>Diabetiker Dessert 11 . 12</b>
<b>Samstag</b> 22.2.25	<b>Käselauchsuppe</b>	<b>Kohlrabisuppe</b>	<b>Kohlrabisuppe</b>
1.Kcal 795	mit	vegatarische Klöße	<b>Mettbällchen</b>
2.Kcal 643	<b>Brötchen</b>	<b>Fruchtjoghurt</b>	<b>Diabetiker Dessert 11 . 12</b>
3.Kcal 613	<b>Fruchtjoghurt</b>		
<b>Sonntag</b> 23.2.25	<b>Kraftbrühe mit Einlage</b> <b>Rinderroulade "Hausfrauen Art"</b>	<b>Kraftbrühe mit Einlage</b> <b>Vegetarisches</b>	<b>Kraftbrühe mit Einlage</b> <b>Rinderroulade "Hausfrauen Art"</b>
1.Kcal 859	<b>Petersilienkartoffeln</b>	<b>Wiener Schnitzel</b>	mit Petersilienkartoffeln
2.Kcal 866	<b>Leipziger Allerlei</b>	<b>Leipziger Allerlei Salzkartoffeln</b>	<b>Leipziger Allerlei</b>
3.Kcal 859	<b>Dessertbecher Vanille</b>	<b>Dessertbecher Vanille</b>	<b>Diabetiker Dessert 11 . 12</b>

## Unser Küchenteam wünscht "Guten Appetit"

Kennzeichnungs- 1. mit Farbstoffen

6. mit Schwärzungsmittel

10. chininhaltig

pflichtige

2. mit Konservierungstoffen

7. mit Phosphat

11. mit Süßungsmittel

Zusatzstoffe:

3. mit Antioxidationsmittel

8. mit Milcheiweiß

12. enthält eine Phenylalaninquelle /Aspartam)

4. mit Geschmacksverstärker

9. koffeinhaltig

13. gewachst

5. mit Schwefeldioxid

14. mit Taurin

**Generell werden in unserer Küche deklarationsfreie Lebensmittel verwendet**

Sonderkostformen und Unverträglichkeiten werden, soweit nicht anders möglich, immer von M3 abgeleitet.